

Cabernet Sauvignon Reserva 2016



🍷 CEPAJE

100% Cabernet Sauvignon.

🍷 ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Uvas del cuartel N° 11.

🍷 PRODUCCIÓN

2220 cajas.

🍷 ALCOHOL

12,70 %vol

🍷 AZÚCAR RESIDUAL

1,80 gr./lt.

PH

4,06

ACIDEZ

5,55 gr./lt.

🍷 FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Sauvignon, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

🍷 CRIANZA

La crianza transcurre durante 12 meses, en barricas de roble francés con rigurosos cuidados. Posteriormente, guarda en estiba en la cava.

🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

19 de septiembre de 2017.

🍷 GUARDA

Apto para guardar en lugar fresco.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura.

AROMAS

Frutas rojas (cassis, frambuesas), pimientos verdes, chocolate, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

Destacable el resultado obtenido en una añada como esta, en la que todos los factores climáticos fueron dándose de forma óptima y permitieron una excelente maduración de las uvas.

CONSUMIR

a 18 °C (temperatura de guarda).

